



GILLES GELIN

BOURGOGNE BLANC

Chardonnay



COULEUR : Blanc
CEPAGE : 100 % Chardonnay
DEGRE : 13 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sol argilo-calcaire du bajocien
EXPOSITION : côteaux exposition est, sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : vinification par pressurage direct doux suivi d'un débouillage pour obtenir un jus très limpide. Vinification à basse température.
ELEVAGE : Elevage 90 % en cuve inox 10 % en fût de chêne.

PRESENTATION

DEGUSTATION : Un vin avec un nez élégant sur des arômes fruités (poire, pêche, mirabelle) avec une pointe de minéralité et des notes grillées. En bouche, un bel équilibre entre fraîcheur et structure
TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10 °
ACCORD METS & VINS : Apéritif, poissons grillés, moules marinières, viande blanche, fromages, dessert aux fruits.
CONSOMMATION : Jusqu'à 5 ans



GILLES GELIN – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de la Serve - 69220 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00
contact@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com